



KARTOFFELSTRUDEL MIT SPINAT



QimiQ VORTEILE

- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil



20



leicht

Tipps

Spinat mit etwas geriebener Muskatnuss verfeinern.

ZUTATEN FÜR 2 STRUDEL

250 g	
500 ml	QimiQ Sauce Hollandaise
1 Pkg.	Frischer gezogener Strudelteig
800 g	Kartoffeln, gekocht, geschält, gepresst
4	Eigelb
175 g	Frischkäse
300 g	Weisser Spargel, gekocht, in Stücke geschnitten
1	Rote Zwiebel(n), gewürfelt
1	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
1 TL	Peterli, fein gehackt
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen
250 g	Blattspinat, blanchiert, gehackt
	Butter, geschmolzen, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Strudelteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Kartoffeln mit QimiQ Saucenbasis, Eigelb, Frischkäse, Spargel, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Jeweils 2 Strudelblätter mit geschmolzener Butter bestreichen und auf der langen Seite, ca. 2 cm überlappend, übereinander legen. Füllung auf dem unteren Drittel verteilen, Strudel einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
4. QimiQ Sauce Hollandaise erhitzen, den Spinat untermischen und mit dem Strudel servieren.